Orangen-Skyr-Torte



Sehr leckere Torte

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen oder besser gesagt, eine Torte. Damit ich die Torte auch an Weihnachten genießen kann, bereite ich sie am Tag vorher zu, denn sie muss aufgrund der verwendeten Blattgelatine über Nacht im Kühlschrank erkalten und fest werden.

Und es ist wieder eine Torte, die man nicht backen muss.

Der Boden besteht aus Butterkeksen und Butter, die eine Stunde in der Backform im Kühlschrank erhärtet.

Und die Füllmasse besteht aus Skyr, Orangenstücken und natürlich für die Festigkeit Blattgelatine.

Die Füllmasse besteht zwar aus 1 l Skyr, aber da mit den Orangenstücken doch noch etwas Flüssigkeit hinzukommt, verwende ich lieber zwei Blatt Gelatine mehr als eigentlich

benötigt.

Fertig ist eine wunderbare Torte, die nur 15 Minuten Zubereitungszeit benötigt. Und sehr schmackhaft ist. Und der Kühlschrank besorgt, wie erwähnt, die restliche Arbeit über Nacht.

Orangen-Skyr-Torte



24. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
15 Minuten



Zutaten

- 200 g Butterkekse
- 200 g Butter
- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 6 Orangen
- 12 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Kekse in ein Küchenhandtuch geben und mit dem Stampfgerät fein zerstampfen. In eine Schüssel geben.
2. Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen, über die Kekse in die Schüssel geben und alles gut vermischen.
3. Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Keksmischung darauf geben, mit dem Backlöffel verteilen und etwas fest drücken. Eine Stunde im Kühlschrank

erkalten lassen.
4. Währenddessen Orangen schälen und in Spalten zerteilen. Diese jeweils dritteln. In eine Schüssel geben.
5. Blattgelatine in eine Schale mit Wasser geben und einweichen. Wasser abschütten. Gelatine bei 800 Watt für 20 Sekunden in der Mikrowelle auflösen. In eine Schüssel geben.
6. Skyr vorsichtig dazugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren.
7. Orangenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben. Füllmasse auf den Boden der Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.
8. Über Nacht in den Kühlschrank geben.
9. Stückweise anschneiden und servieren.
10. Guten Appetit!

Schlagwörter

Blattgelatine,
Butter,
Butterkeks,
Orangen,
Skyr

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/24/orangen-skyr-torte/